# ประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร :
การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุดอกกล้วยไม้
ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑

---

ด้วยคณะกรรมการมาตรฐานสินค้าเกษตร เห็นสมควรกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุดอกกล้วยไม้ เป็นมาตรฐานทั่วไป ตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ เพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรให้ได้คุณภาพ มาตรฐานและปลอดภัย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๕ และมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ. ๒๕๕๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงออกประกาศ เรื่อง กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร : การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุดอกกล้วยไม้ มาตรฐานเลขที่ มกษ. 5502 - 2552 ไว้เป็นมาตรฐานทั่วไป ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๒
ธีระ วงศ์สมุทร
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

# มาตรฐานสินค้าเกษตร
# การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุดอกกล้วยไม้

## 1 ขอบข่าย

มาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ กำหนดหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุดอกกล้วยไม้ ครอบคลุมกระบวนการปฏิบัติงานตั้งแต่การรับดอกกล้วยไม้เข้าโรงคัดบรรจุจนออกจากโรงคัดบรรจุ เพื่อให้ดอกกล้วยไม้ได้คุณภาพตามมาตรฐาน และมีสุขอนามัยพืชที่ดี

## 2 นิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตรนี้ มีดังต่อไปนี้

2.1 ดอกกล้วยไม้ หมายถึง ดอกของพืชในวงศ์ Orchidaceae ที่ผลิตเพื่อจำหน่ายหลายรูปแบบ ได้แก่

(ก) ช่อดอกกล้วยไม้สด ที่มีองค์ประกอบครบสมบูรณ์ คือ มีก้านช่อ และดอก

(ข) ดอกกล้วยไม้ที่เด็ดดอกออกจากช่อดอกกล้วยไม้สดเป็นดอกเดี่ยว

(ค) ผลิตภัณฑ์อื่นที่ได้จากการจัดดอกกล้วยไม้ หรือนำส่วนหนึ่งส่วนใดของดอกกล้วยไม้มาประดิษฐ์ เช่น พวงมาลัย ช่อบูเกต์ เป็นต้น

2.2 การตรวจพินิจ หมายถึง การตรวจสอบลักษณะปรากฏภายนอกของสิ่งใดสิ่งหนึ่ง เช่น ผลิตผล ผลิตภัณฑ์ สภาพแวดล้อมที่ปรากฏ โดยการตรวจด้วยสายตาเป็นหลัก แต่อาจใช้ประสาทสัมผัสอื่นประกอบ ทั้งนี้ขึ้นกับปัจจัยคุณภาพที่ต้องการตรวจสอบ หรืออาจใช้เครื่องมือประกอบ เช่น แว่นขยายช่วยในการตรวจสอบ แล้วประเมินว่าลักษณะปรากฏหรือสภาพแวดล้อมที่ตรวจสอดคล้องกับเกณฑ์ที่ใช้ใน การตรวจหรือไม่อย่างไร ทั้งนี้ รวมถึงการตรวจสอบการปฏิบัติงานหรือกระบวนการทำงานด้วย

2.3 วัตถุอันตรายทางการเกษตร (pesticide) หมายถึง วัตถุอันตรายที่ใช้ในทางเกษตรซึ่งกรมวิชาการเกษตรเป็นผู้รับผิดชอบตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม เรื่อง บัญชีรายชื่อวัตถุอันตรายที่ออกตามความในพระราชบัญญัติวัตถุอันตราย พ.ศ. 2535 และฉบับแก้ไขเพิ่มเติม

2.4 โรงคัดบรรจุ หมายถึง สถานประกอบการที่มีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว ตั้งแต่การคัดแยก การบรรจุหีบห่อ และการเก็บรักษา ก่อนการขนส่ง

2.5 กล่องบรรจุ หมายถึง กล่องใน และ/หรือ กล่องนอก ที่ใช้บรรจุดอกกล้วยไม้ซึ่งบรรจุลงถุงหรือห่อแล้ว มีบริเวณหรือฉลากที่แสดงให้เห็นข้อมูลรายละเอียดดอกกล้วยไม้ที่บรรจุอยู่ภายในอย่างชัดเจน

2.6 ศัตรูพืช (pest) หมายถึง สิ่งมีชีวิตซึ่งเป็นอันตรายแก่พืชที่อาจก่อให้เกิดความเสียหาย ได้แก่ โรคพืช แมลง สัตว์ และวัชพืช

## 3 เกณฑ์กำหนด และวิธีตรวจประเมิน

เกณฑ์กำหนด และวิธีตรวจประเมินการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุดอกกล้วยไม้ ให้เป็นไปตามตารางที่ 1

**ตารางที่ 1 เกณฑ์กำหนด และวิธีตรวจประเมิน**

(ข้อ 3)

| รายการ | เกณฑ์กำหนด | วิธีตรวจประเมิน |
|---|---|---|
| 1. สถานประกอบการ<br>1.1 การออกแบบ | 1.1.1 แยกพื้นที่ปฏิบัติงานเป็นสัดส่วน มีสภาพเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานและการบริหารงาน | 1.1.1 ตรวจพินิจ |
| | 1.1.2 อากาศถ่ายเทสะดวก | 1.1.2 ตรวจพินิจ |
| | 1.1.3 สามารถป้องกันฝน แสงแดด | 1.1.3 ตรวจพินิจ |
| | 1.1.4 มีระบบระบายน้ำ และระบบกำจัดของเสีย | 1.1.4 ตรวจพินิจ |
| 1.2 อาคารคัดบรรจุ | 1.2.1 มีโครงสร้างแข็งแรง ปลอดภัย สามารถรองรับน้ำหนักอุปกรณ์ เครื่องจักร ห้องที่ใช้ควบคุมอุณหภูมิ ห้องรมยา และอุปกรณ์อื่นที่จำเป็นสำหรับปฏิบัติงานคัดบรรจุ | 1.2.1 ตรวจพินิจ |
| | 1.2.2 วางผังสายการคัดบรรจุดอกกล้วยไม้ตามลำดับขั้นของกระบวนการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง | 1.2.2 ตรวจพินิจ |
| | 1.2.3 วัสดุที่ใช้ภายในอาคารสามารถดูแลรักษาทำความสะอาดง่าย สภาพพื้นที่ภายในอาคารสะอาด อากาศถ่ายเทสะดวก | 1.2.3 ตรวจพินิจ |

| รายการ | เกณฑ์กำหนด | วิธีตรวจประเมิน |
|---|---|---|
| 2. การควบคุมการปฏิบัติงาน<br>2.1 แผนปฏิบัติงาน | 2.1.1 มีแผนการควบคุมการปฏิบัติงานแต่ละขั้นตอน ของดอกกล้วยไม้แต่ละประเภท | 2.1.1 ตรวจแผนควบคุมการปฏิบัติงาน |
| | 2.1.2 มีผู้กำกับดูแลที่สามารถควบคุมการปฏิบัติงาน | 2.1.2 สัมภาษณ์ผู้กำกับดูแล |
| 2.2 การคัดคุณภาพดอกกล้วยไม้ | 2.2.1 คัดแยกชั้นคุณภาพและขนาดตาม มกษ. 5001 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ช่อดอกกล้วยไม้ และ/หรือ ข้อกำหนดของคู่ค้า | 2.2.1 ตรวจพินิจการปฏิบัติงาน |
| | 2.2.2 ตรวจสอบศัตรูพืชบนดอกกล้วยไม้ คัดแยกดอกกล้วยไม้ที่มีศัตรูพืช หรือที่มีร่องรอยการทำลายของศัตรูพืช หรือที่มีตำหนิออก | 2.2.2 ตรวจพินิจการปฏิบัติงาน |
| | 2.2.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงานต้องเหมาะสม สะอาดและคม | 2.2.3 ตรวจพินิจการปฏิบัติงาน |
| | 2.2.4 ควรมีมาตรการทำให้น้ำบนดอกกล้วยไม้แห้ง | 2.2.4 ตรวจพินิจการปฏิบัติงาน |
| | 2.2.5 หากต้องมีการเก็บรักษาดอกกล้วยไม้ก่อนการผลิต ต้องมีการเก็บรักษาที่เหมาะสม | 2.2.5 ตรวจพินิจการปฏิบัติงาน |
| 2.3 การบรรจุดอกกล้วยไม้ | 2.3.1 วัสดุที่ใช้ทำกล่องบรรจุต้องเหมาะสม ใหม่ และสะอาด | 2.3.1 ตรวจพินิจ |
| | 2.3.2 ต้องบรรจุดอกกล้วยไม้ด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายแก่ดอกกล้วยไม้ | 2.3.2 ตรวจพินิจการปฏิบัติงาน |
| | 2.3.3 ดอกกล้วยไม้ที่บรรจุแล้ว ต้องเก็บรักษาในห้องที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 25 $^{o}$C เพื่อลดอุณหภูมิดอก | 2.3.3 ตรวจพินิจ |

| รายการ | เกณฑ์กำหนด | วิธีตรวจประเมิน |
|---|---|---|
| | 2.3.4 การบรรจุเรียงถุงหรือห่อดอกกล้วยไม้ลงกล่องบรรจุ ต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง ไม่บรรจุในปริมาณที่ทำให้เกิดผลกระทบต่อคุณภาพดอกกล้วยไม้ขณะขนส่ง | 2.3.4 ตรวจพินิจ |
| | 2.3.5 ให้แสดงข้อมูลรายละเอียดที่ถูกต้องของสินค้าบนฉลากหรือกล่องบรรจุ | 2.3.5 ตรวจข้อมูลบนฉลากหรือกล่องบรรจุ |
| 2.4 รมสารเมทิลโบรไมด์เพื่อกำจัดศัตรูพืชตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า (ถ้ามี) | 2.4 กรณีที่มีข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้าให้รมสารเมทิลโบรไมด์เพื่อกำจัดศัตรูพืช ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนที่ผ่านการรับรองและขึ้นทะเบียนโรงรมจากกรมวิชาการเกษตร | 2.4 ตรวจหลักฐานการรับรอง |
| 2.5 การเก็บรักษาดอกกล้วยไม้ | 2.5 ดอกกล้วยไม้ที่บรรจุพร้อมขนส่ง ต้องเก็บรักษาในสถานที่ที่มีการควบคุมอุณหภูมิไม่เกิน 25 $^{o}$C จนถึงเวลาขนย้ายขึ้นรถขนส่ง | 2.5 ตรวจพินิจ |
| 3. การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล<br>3.1 มีมาตรการในการบำรุงรักษา และทำความสะอาด | 3.1 ทุกขั้นตอนการปฏิบัติงาน มีมาตรการในการบำรุงรักษา และทำความสะอาด เพื่อให้มั่นใจว่าสามารถป้องกันผลกระทบจากสัตว์พาหะนำเชื้อ | 3.1 ตรวจพินิจ |
| 3.2 เครื่องมือและอุปกรณ์ | 3.2 มีเครื่องมือและอุปกรณ์ อย่างเพียงพอ เหมาะสม พร้อมใช้งาน มีการทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ | 3.2 ตรวจพินิจ |
| 3.3 การควบคุมวัตถุอันตรายทางการเกษตร | 3.3 มีการจัดเก็บวัตถุอันตรายทางการเกษตรอย่างถูกต้อง รวมทั้งมีป้ายที่บ่งบอกชัดเจน และมีมาตรการกำจัดวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่เหลือใช้อย่างถูกต้อง และระมัดระวังการปนเปื้อนสู่แหล่งน้ำสาธารณะ | 3.3 ตรวจพินิจ |

| รายการ | เกณฑ์กำหนด | วิธีตรวจประเมิน |
|---|---|---|
| 4. สุขภาพและการให้ความรู้แก่ผู้ปฏิบัติงาน | 4.1 มีอุปกรณ์ป้องกันอันตรายที่ใช้งานได้และเพียงพอให้แก่ผู้ปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสกับวัตถุอันตรายทางการเกษตร | 4.1 ตรวจพินิจ |
| | 4.2 มีสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลอย่างเพียงพอ | 4.2 ตรวจพินิจ |
| | 4.3 มีการดูแลสุขภาพของผู้ปฏิบัติงานอย่างเหมาะสมและเพียงพอ | 4.3 ตรวจพินิจ |
| | 4.4 ให้ความรู้ หรืออบรมทักษะการปฏิบัติงานตามขั้นตอน การตรวจสอบศัตรูพืชเบื้องต้น การจัดการวัตถุอันตรายทางการเกษตรให้แก่ผู้ปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ | 4.4.1 ตรวจพินิจ<br>4.4.2 ตรวจบันทึกข้อมูล หรือประเมินความรู้ความเข้าใจของผู้ปฏิบัติงาน |
| 5. การบันทึกข้อมูล | 5.1 มีการบันทึกข้อมูล ดังนี้ | |
| | 5.1.1 แหล่งที่มาของวัตถุดิบ | 5.1.1 ตรวจบันทึกข้อมูล |
| | 5.1.2 ชนิดและปริมาณดอกกล้วยไม้ที่ผลิต/รุ่น/วัน | 5.1.2 ตรวจบันทึกข้อมูล |
| | 5.1.3 การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร และ/หรือการรมเมทิลโบรไมด์ (ถ้ามี) | 5.1.3 ตรวจบันทึกข้อมูล |
| | 5.1.4 อุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาดอกกล้วยไม้ที่ผลิต/รุ่น/วัน | 5.1.4 ตรวจบันทึกข้อมูล |
| | 5.1.5 ประเทศคู่ค้าปลายทาง | 5.1.5 ตรวจบันทึกข้อมูล |
| | 5.2 เก็บรักษาบันทึกข้อมูลต่อเนื่องอย่างน้อย 1 ปี | 5.2 ตรวจบันทึกข้อมูล |

## 4 คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุดอกกล้วยไม้

คำแนะนำนี้มีไว้เพื่อให้ผู้ประกอบการนำไปใช้ปฏิบัติในกระบวนการคัดบรรจุดอกกล้วยไม้ เพื่อให้การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุดอกกล้วยไม้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ รายละเอียดตามภาคผนวก ก

# ภาคผนวก ก

# คำแนะนำการปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุดอกกล้วยไม้

(ข้อ 4)

โรงคัดบรรจุดอกกล้วยไม้ ควรตั้งอยู่ในทำเลที่ใกล้กับแหล่งผลิตกล้วยไม้ มีความสะดวกในการขนส่งดอกกล้วยไม้ มีระบบสาธารณูปโภค เช่น ระบบไฟฟ้า ระบบน้ำประปา ระบบการติดต่อสื่อสาร ระบบบำบัดน้ำเสีย ระบบกำจัดขยะ นอกจากนี้ควรคำนึงถึงการหลีกเลี่ยงพื้นที่ที่มักประสบภัยธรรมชาติ เช่น น้ำท่วม หรือแผ่นดินทรุด พื้นที่ที่ได้รับผลกระทบด้านมลภาวะจากโรงงานอุตสาหกรรม

การปฏิบัติที่ดีสำหรับโรงคัดบรรจุดอกกล้วยไม้ มีองค์ประกอบสำคัญที่เกี่ยวข้อง ดังต่อไปนี้

**ก.1 สถานประกอบการ**

ปัจจัยที่ต้องคำนึงถึงในสถานประกอบการ เพื่อป้องกันดอกกล้วยไม้ อุปกรณ์ เครื่องมือ ผู้ปฏิบัติงาน ไม่ให้ได้รับความเสียหายจากแสงแดด ลม ฝน การสะสมของเชื้อโรค และความเสี่ยงจากศัตรูพืช ได้แก่

**ก.1.1 การออกแบบ**

ก.1.1.1 พิจารณาแยกพื้นที่ปฏิบัติงานเป็นสัดส่วน ให้มีสภาพเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานและการบริหารงาน ได้แก่ พื้นที่สำหรับรับดอกกล้วยไม้จากแหล่งผลิต พื้นที่สำหรับกระบวนการปฏิบัติงานคัดบรรจุ พื้นที่สำหรับการบริหารจัดการ เช่น ห้องทำงานของผู้จัดการ พนักงานฝ่ายต่าง ๆ ควรแยกส่วนเพื่อความสะดวกในการติดต่อสื่อสาร การจัดเก็บเอกสาร และงานด้านอื่น ๆ

ก.1.1.2 พื้นที่ปฏิบัติงานมีความโปร่ง ไม่อับชื้น อากาศถ่ายเทสะดวก

ก.1.1.3 พื้นที่ปฏิบัติงานมีวัสดุป้องกันฝน และความร้อนจากแสงแดดได้

ก.1.1.4 มีระบบระบายน้ำ และระบบกำจัดของเสีย เพื่อป้องกันการสะสมของเชื้อโรค

**ก.1.2 อาคารคัดบรรจุ**

ก.1.2.1 เป็นอาคารที่มีโครงสร้างแข็งแรง ปลอดภัย สามารถรองรับน้ำหนักอุปกรณ์ น้ำหนักเครื่องจักร อุปกรณ์ขนย้าย ห้องที่ใช้ควบคุมอุณหภูมิ ห้องรมยา และอุปกรณ์อื่นที่จำเป็นสำหรับปฏิบัติงานคัดบรรจุ

ก.1.2.2 มีการวางผังสายการคัดบรรจุดอกกล้วยไม้ตามลำดับขั้นของกระบวนการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง ลดระยะทางการเคลื่อนย้ายดอกกล้วยไม้ให้สั้นที่สุด ไม่ควรมีการวกกลับ หรือเคลื่อนที่ตัดกัน จนเกิดการกีดขวาง ทำให้สายการคัดบรรจุเกิดการหยุดชะงัก หรือสับสน

ก.1.2.3 พื้นควรเป็นพื้นปูนซีเมนต์เรียบ เพื่อสะดวกในการทำความสะอาด สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขังและสิ่งปฏิกูลอื่น ๆ ฝาผนังและเพดานควรใช้วัสดุที่คงทน เรียบ สามารถบำรุงรักษา และทำความสะอาดได้ง่าย สภาพพื้นที่ภายในอาคาร สะอาด อากาศถ่ายเทได้สะดวก

**ก.2 การควบคุมการปฏิบัติงาน**

**ก.2.1 แผนปฏิบัติงาน**

ก.2.1.1 มีแผนการควบคุมการปฏิบัติงานแต่ละขั้นตอนของการผลิตตามประเภทของดอกกล้วยไม้ ได้แก่

(ก) ช่อดอกกล้วยไม้สด ควรนำช่อดอกแต่ละช่อที่คัดแยกชั้นคุณภาพและขนาดแล้วมาปาดปลายโคนก้านออก 0.5 cm ถึง 1.0 cm (ภาพที่ ข.1) เสียบหลอดบรรจุน้ำสะอาด หรือสารละลายยืดอายุการใช้งาน

(ข) ดอกกล้วยไม้ที่เด็ดดอกออกจากช่อดอกกล้วยไม้สดเป็นดอกเดี่ยว หรือกล้วยไม้เด็ดดอก ต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวังไม่ให้เกิดความเสียหาย

(ค) ผลิตภัณฑ์อื่นที่ได้จากการจัดดอกกล้วยไม้ หรือนำส่วนหนึ่งส่วนใดของดอกมาประดิษฐ์ เช่น พวงมาลัย ช่อบูเกต์ ต้องปฏิบัติด้วยความชำนาญและระมัดระวังไม่ให้เกิดความเสียหาย

รูปแบบการควบคุมและการกำกับดูแลที่จำเป็นจะขึ้นอยู่กับขนาดธุรกิจ ลักษณะของกิจกรรม และรูปแบบของการคัดบรรจุดอกกล้วยไม้ที่เกี่ยวข้อง

ก.2.1.2 มีผู้จัดการหรือผู้กำกับดูแลที่มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติงานด้านมาตรฐานกล้วยไม้ สามารถที่จะพิจารณาตัดสินความเสี่ยงจากปัจจัยต่าง ๆ ที่อาจมีผลกระทบต่อคุณภาพและสุขอนามัยพืชของดอกกล้วยไม้ และสามารถนำวิธีป้องกันและแก้ไขมาใช้ได้อย่างเหมาะสม

**ก.2.2 การคัดคุณภาพดอกกล้วยไม้**

ก.2.2.1 คัดแยกชั้นคุณภาพและขนาดตาม มกษ. 5001 มาตรฐานสินค้าเกษตร เรื่อง ช่อดอกกล้วยไม้ และ/หรือ ข้อกำหนดของคู่ค้า (ภาพที่ ข.2)

ก.2.2.2 ตรวจสอบคุณภาพช่อดอกกล้วยไม้สดทีละช่อ ตรวจสอบศัตรูพืชและคัดแยกดอกกล้วยไม้ที่มีศัตรูพืช หรือที่มีร่องรอยการทำลายของศัตรูพืช หรือที่มีตำหนิออก (ภาพที่ ข.3)

ก.2.2.3 อุปกรณ์ที่ใช้ในการปฏิบัติงาน เช่น ไม้บรรทัดหรือไม้วัด มีด กรรไกร เป็นต้น ควรสะอาด คม เพื่อป้องกันดอกกล้วยไม้เสียหาย

ก.2.2.4 ควรทำให้น้ำบนดอกกล้วยไม้แห้ง โดยนำช่อดอกกล้วยไม้สดที่คัดแยกและเสียบหลอดแล้ว วางเรียงทีละช่อ บนโต๊ะพื้นตะแกรง หรือห้อยแขวนบนราว โดยเอาปลายช่อลง เพื่อให้ดอกกล้วยไม้แห้ง ใช้เวลา 1 ชั่วโมง ถึง 3 ชั่วโมง ขึ้นกับความเปียกชื้นของช่อกล้วยไม้ และบางฤดูกาล เช่น ฤดูฝน อาจต้องใช้พัดลม หรือเครื่องดูดความชื้น เป็นต้น (ภาพที่ ข.4)

ก.2.2.5 ถ้าต้องการเก็บรักษาดอกกล้วยไม้ก่อนการคัดบรรจุ ควรมีการเก็บรักษาที่เหมาะสม เพื่อรักษาคุณภาพ เช่น วางพักช่อดอกกล้วยไม้ที่มาถึงโรงคัดบรรจุ โดยวางตั้งในภาชนะที่มีน้ำสะอาด หรือที่มีสารละลายยืดอายุการใช้งาน หรือเก็บรักษาดอกกล้วยไม้ในห้องที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 25 $^{o}$C เพื่อลดอุณหภูมิดอก (ภาพที่ ข.5)

**ก.2.3 การบรรจุดอกกล้วยไม้**

ก.2.3.1 วัสดุที่ใช้ทำกล่องบรรจุควรใหม่ สะอาด มีความแข็งแรง ทนแรงกระแทก แรงกด ที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการขนส่ง สามารถป้องกันและรักษาคุณภาพดอกกล้วยไม้ให้อยู่ในสภาพที่ดีเมื่อถึงปลายทาง กล่องบรรจุควรมีช่องระบายอากาศ และได้รับการออกแบบอย่างถูกต้องเหมาะสมกับดอกกล้วยไม้แต่ละชนิดและรูปแบบ

ก.2.3.2 การบรรจุดอกกล้วยไม้ลงถุงหรือห่อต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง ไม่บรรจุในปริมาณที่ทำให้เกิดผลกระทบต่อคุณภาพดอกกล้วยไม้ขณะขนส่ง เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายแก่ดอกกล้วยไม้ (ภาพที่ ข.6)

ก.2.3.3 ดอกกล้วยไม้ที่บรรจุลงกล่องบรรจุแล้ว ต้องเก็บรักษาในห้องที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 25 $^{o}$C เพื่อลดอุณหภูมิดอก และรักษาคุณภาพดอกกล้วยไม้

ก.2.3.4 นำดอกกล้วยไม้ที่บรรจุลงถุงหรือห่อแล้ว เรียงลงในกล่องบรรจุด้วยความระมัดระวัง ไม่บรรจุในปริมาณที่ทำให้เกิดผลกระทบต่อคุณภาพดอกกล้วยไม้ขณะขนส่ง (ภาพที่ ข.7)

ก.2.3.5 ให้แสดงข้อมูลรายละเอียดที่ถูกต้องของสินค้าบนฉลากหรือกล่องบรรจุ ได้แก่ ชื่อสกุล และ/หรือ ชื่อพันธุ์ทางการค้า ชั้นคุณภาพ รหัสขนาด และ/หรือ ขนาดตามข้อตกลงระหว่างคู่ค้า จำนวนช่อดอก เครื่องหมายการค้า (ถ้ามี) รหัสผู้ส่งออก และ/หรือ ผู้ค้า แหล่งผลิต (ชื่อประเทศ) และที่อยู่ผู้ส่งออก/ผู้ค้า

**ก.2.4 รมสารเมทิลโบรไมด์เพื่อกำจัดศัตรูพืชตามข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า (ถ้ามี)**

ในกรณีที่มีข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า ให้ใช้สารรมเมทิลโบรไมด์เพื่อกำจัดศัตรูพืช ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนที่ผ่านการรับรองและขึ้นทะเบียนโรงรมจากกรมวิชาการเกษตร

**ก.2.5 การเก็บรักษาดอกกล้วยไม้** (ภาพที่ ข.8)

ดอกกล้วยไม้ที่บรรจุลงกล่องบรรจุ ต้องเก็บรักษาในสถานที่ที่มีการควบคุมอุณหภูมิไม่เกิน 25 $^{o}$C จนถึงเวลาขนย้ายขึ้นรถขนส่ง เพื่อรักษาคุณภาพดอกกล้วยไม้

**ก.3 การบำรุงรักษาและการสุขาภิบาล**

ก.3.1 มีมาตรการในการบำรุงรักษาและทำความสะอาดก่อนและหลังปฏิบัติงาน

ก.3.1.1 มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยเพียงพอ และมีการจัดการขยะมูลฝอยที่มีประสิทธิภาพ บริเวณโดยรอบสถานประกอบการ มีการระบายน้ำที่ดี ไม่ควรมีเศษวัสดุหรือขยะมูลฝอยติดค้างในท่อระบายน้ำ

ก.3.1.2 จัดให้มีอุปกรณ์ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับทำให้มือแห้ง อย่างเพียงพอและอยู่ในสภาพที่เหมาะสม

ก.3.1.3 ห้องสุขา ที่ตั้งอยู่ภายในบริเวณสถานประกอบการต้องสร้างอย่างถูกสุขลักษณะ มีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

ก.3.1.4 ไม่นำอาหารเข้ามาในบริเวณพื้นที่สำหรับกระบวนการปฏิบัติงานคัดบรรจุ เพื่อหลีกเลี่ยงการชักนำให้สัตว์พาหะนำเชื้อเข้ามาหลบซ่อนตัวและอยู่อาศัย

ก.3.2 มีเครื่องมืออุปกรณ์เพียงพอ เหมาะสม พร้อมใช้งาน มีการทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน โดยระบุผู้รับผิดชอบ รวมถึงวิธีและความถี่ของการทำความสะอาด อุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วควรเก็บให้เป็นสัดส่วนในสถานที่ที่เหมาะสม รวมทั้งมีการบำรุงรักษาและซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่จะเอื้ออำนวยต่อการใช้ได้ตลอดเวลา

ก.3.3 มีการควบคุมวัตถุอันตรายทางการเกษตร

มีการจัดสถานที่สำหรับเก็บสารเคมี วัตถุอันตราย แยกไว้เป็นสัดส่วน มีป้ายชื่อชัดเจน และมีมาตรการกำจัดวัตถุอันตรายทางการเกษตรที่เหลือใช้อย่างถูกต้อง และระมัดระวังการปนเปื้อนสู่แหล่งน้ำสาธารณะ

**ก.4 สุขภาพและการให้ความรู้แก่ผู้ปฏิบัติงาน**

ก.4.1 มีอุปกรณ์สำหรับป้องกันอันตรายที่เหมาะสม ใช้งานได้และเพียงพอ ให้แก่ผู้ปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสกับวัตถุอันตรายทางการเกษตร

ก.4.2 มีสิ่งอำนวยความสะดวกด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลอย่างเพียงพอ เพื่อให้แน่ใจว่าสามารถคงไว้ซึ่งสุขลักษณะส่วนบุคคลในระดับที่เหมาะสม เช่น เครื่องแต่งกาย ชุดกันเปื้อน อาจมีที่คลุมผม และรองเท้าที่ใช้เฉพาะ อุปกรณ์ล้างมือเพื่อความสะอาด ก่อนและหลังปฏิบัติงาน และมีบริเวณสำหรับรับประทานอาหารแยกจากพื้นที่ปฏิบัติงาน เป็นต้น

ก.4.3 มีการดูแลสุขภาพของผู้ปฏิบัติงานอย่างเหมาะสมและเพียงพอ เช่น มีอุปกรณ์การปฐมพยาบาลเบื้องต้นที่จำเป็นสำหรับผู้ปฏิบัติงาน มีการดูแลรักษาเมื่อเจ็บป่วย เป็นต้น

ก.4.4 ควรมีการให้ความรู้แก่ผู้ปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ ได้แก่

(ก) อบรมผู้ปฏิบัติงานใหม่ ให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องตามขั้นตอน

(ข) อบรมทักษะการตรวจสอบศัตรูพืชเบื้องต้น

(ค) อบรมให้กับผู้ปฏิบัติงานที่ต้องจับต้อง และ/หรือ จัดการวัตถุอันตรายทางการเกษตร สารฆ่าเชื้อโรค หรือวัตถุอันตรายอื่น ๆ

**ก.5 การบันทึกข้อมูล**

ก.5.1 มีการบันทึกข้อมูลต่าง ๆ ได้แก่

ก.5.1.1 แหล่งที่มาของวัตถุดิบ

ก.5.1.2 ชนิดและปริมาณดอกกล้วยไม้ที่ผลิต/รุ่น/วัน

ก.5.1.3 การใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร และ/หรือ การรมเมทิลโบรไมด์ (ถ้ามี)

ก.5.1.4 อุณหภูมิและระยะเวลาการเก็บรักษาดอกกล้วยไม้ที่ผลิต/รุ่น/วัน

ก.5.1.5 ประเทศคู่ค้าปลายทาง

ก.5.1.6 ข้อมูลเสริมอื่น ๆ ที่จะเป็นประโยชน์กรณีที่เกิดปัญหา

ก.5.2 เก็บรักษาบันทึกข้อมูลต่อเนื่องอย่างน้อย 1 ปี ได้แก่ เอกสารสำคัญที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานและบันทึกการดำเนินการอบรม เพื่อให้สามารถตามสอบสินค้าได้

# ภาคผนวก ข

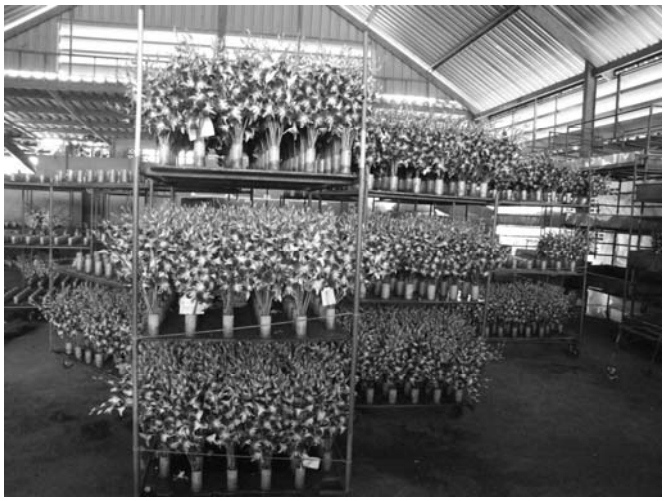
# ภาพตัวอย่างการปฏิบัติงานภายในโรงคัดบรรจุดอกกล้วยไม้

**ภาพที่ ข.1 การตัดโคนก้านช่อดอกกล้วยไม้ (ข้อ ก.2.1.1 (ก))**

**ภาพที่ ข.2 การคัดแยกชั้นคุณภาพและขนาดช่อดอกกล้วยไม้ (ข้อ ก.2.2.1)**

**ภาพที่ ข.3 การตรวจสอบศัตรูพืชเบื้องต้น (ข้อ ก.2.2.2)**

**ภาพที่ ข.4 การผึ่งดอกเพื่อทำให้น้ำบนช่อดอกกล้วยไม้แห้ง (ข้อ ก.2.2.4)**



**ภาพที่ ข.5 การพักช่อดอกกล้วยไม้ก่อนการคัดบรรจุ (ข้อ ก.2.2.5)**

**ภาพที่ ข.6 การบรรจุช่อดอกกล้วยไม้ลงถุงหรือห่อ (ข้อ ก.2.3.2)**

**ภาพที่ ข.7 การจัดเรียงช่อดอกกล้วยไม้ในกล่องบรรจุ (ข้อ ก.2.3.4)**

**ภาพที่ ข.8 ดอกกล้วยไม้ที่บรรจุแล้วต้องเก็บในห้องที่รักษาอุณหภูมิเพื่อรอขนส่ง (ข้อ ก.2.5)**

# ภาคผนวก ค

# หน่วย

หน่วยและสัญลักษณ์ที่ใช้ในมาตรฐานนี้ และหน่วยที่ SI (International System of Units หรือ *Le Système international d' unités*) ยอมรับให้ใช้ได้ มีดังนี้

| รายการ | ชื่อหน่วย | สัญลักษณ์หน่วย |
|---|---|---|
| ความยาว | เซนติเมตร (centimeter) | cm |
| อุณหภูมิ | องศาเซลเซียส (degree Celsius) | $^{o}C$ |